



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2009

[“...é um vinho consistente.”]

O VINHO

O Duas Quintas Branco é um vinho do Douro Superior, elaborado com castas tradicionais, que exprime o potencial desta região extrema. É um branco estruturado, gorduroso, mas igualmente fino e elegante.

O ANO

As diferenças entre a Quinta de Ervamoira e a Quinta dos Bons Ares, que são a base do blend na busca do equilíbrio, foram levadas ao limite em 2009. Na Quinta de Ervamoira, tivemos uma maturação rápida e elevada com diminuição de rendimento, enquanto que nos Bons Ares, as uvas demoraram a amadurecer e tivemos uma boa produção.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas até ao centro de vinificação em pequenas caixas. Após selecção na recepção da adega, as uvas foram diferentemente vinificadas segundo a casta e a parcela, 85% do mosto foi obtido por prensagem directa e 15% por drenagem após maceração pelicular. O mosto limpo fermentou em cubas de inox a baixa temperatura (85%) e em cascos de carvalho francês (15%). O vinho foi engarrafado em Março de 2010.

NOTAS DE PROVA

Limpo e brilhante, de cor amarela pálida com reflexos verdes.

No nariz, aparecem no início notas minerais, citrinas (toranja) e doces (abacaxi). Após agitar o copo, surgem aromas a pêsego e funcho.

Na boca, entra gorduroso, tem uma acidez equilibrada, é um vinho consistente. Dominam os aromas citrinos e de pêsegos maduros.

A madeira, muito ligeira, amplifica os aromas de frutos maduros e dá, no fim de boca, uma textura cremosa.

GASTRONOMIA

Pode beber-se sozinho como aperitivo. Ideal para acompanhar pratos de peixe branco. Sugerimos experimentá-lo com vieiras gratinadas, peixes fumados e com pratos de sushi.



CASTAS

Viosinho (50%)
Rabigato (30%)
Arinto (20%)

CONSERVAÇÃO



Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA



12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contém sulfitos.

Álcool 13% vol.

Acidez Total 5,2g/l

pH 3,29



REGIÃO DEMARCADA